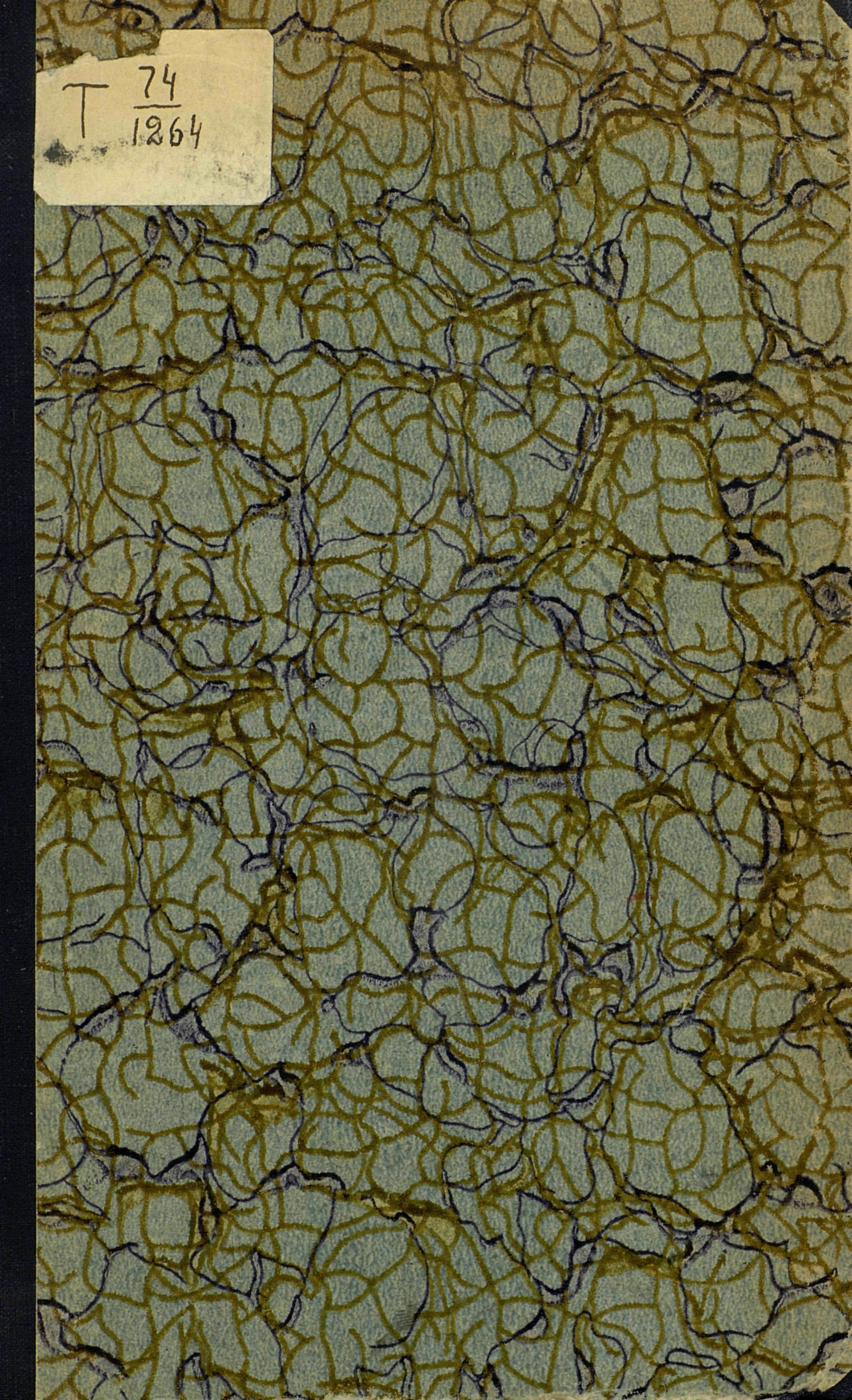


ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ

КИТАЙЦЕВЪ, КОРЕЙЦЕВЪ, ЯПОНЦЕВЪ И ДРУГИХЪ ИНОРОДЦЕВЪ

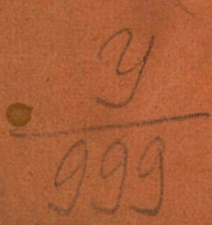
ДАЛЬНЯГО ВОСТОКА.

(Замѣтки изъ путешествія по Азіи).

Составилъ В. П. Врадій.



С.-ПЕТЕРБУРГЪ.
Типографія Тренке и Фюсно, Максимиліановскій переулокъ, № 13.
1904.



ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ

КИТАЙЦЕВЪ, КОРЕЙЦЕВЪ, ЯПОНЦЕВЪ И ДРУГИХЪ ИНОРОДЦЕВЪ

ДАЛЬНЯГО ВОСТОКА.

(Замѣтки изъ путешествія по Азіи).

Составилъ В. П. Врадій.



С.-ПЕТЕРБУРГЪ.

Типографія Тренке и Фюсно, Максимиліановскій переулокъ, № 13.

1904.

Дозволено цензурою. С.-Петербургъ, 17 августа 1904 г.

Пищевые продукты инородцевъ Дальняго Востока.

(Замѣтки изъ путешествія по Азіи).

Интересно выяснить, чѣмъ питаются народы Дальняго Востока, среди которыхъ приходится жить и дѣйствовать русскимъ людямъ? Въ мирное время путешественникъ, попадая въ мѣстности, гдѣ преобладающее населеніе составляютъ инородцы, бываетъ вынужденъ (если онъ не запасся своими продуктами, что иногда немыслимо) питаться тѣмъ же, чѣмъ питается и оно. А въ военное время очень не мѣшаетъ знать: какіе продукты, изъ числа употребляемыхъ инородцами въ качествѣ обыденныхъ пищевыхъ веществъ, могутъ быть пригодны и для нашихъ войскъ.

Здѣсь я хочу нарисовать общую картину, чѣмъ и какъ питаются наши инородцы, т. е. главные ихъ представители: китайцы, корейцы и японцы; свѣдѣнія эти являются результатомъ моихъ личныхъ изслѣдованій по данному вопросу. Для настоящей статьи эти данныя, кромѣ того, пополнены указаніями другихъ изслѣдователей, въ виду того, что лично собранные мною матеріалы по нѣкоторымъ причинамъ еще не могли быть разработаны во всей ихъ полнотѣ.

Прежде всего китаецъ, кореецъ и японецъ питаются по преимуществу растительной пищей; только въ нѣкоторыхъ приморскихъ мѣстностяхъ преобладающимъ является питаніе рыбой. Эти главные представители инородцевъ являются, такимъ образомъ, вегетаріанцами; есть, изъ инородцевъ, какъ отдѣльныя лица, такъ даже и цѣлыя семьи, которыя, изъ года въ годъ, буквально, ѣдятъ одну только растительную пищу. Вообще эти инородцы мясо ѣдятъ крайне рѣдко.

Вставъ около шести часовъ утра, *китаецъ* выкуриваетъ трубку табаку и идетъ на работу; черезъ часъ, т. е. около семи часовъ утра, рабочіе сзываются къ завтраку, который состоитъ изъ горячей пищи: пельменей, супу или будды и чаю. При этомъ, почти всегда, бываютъ особаго рода паровыя булочки, т. е. булочки, приготовленныя посредствомъ пара. При ѣдѣ употребляютъ большое количество ханшина (китайской водки), но не напиваются пьяными. Послѣ завтрака рабочіе снова отправляются на работу. Обѣдаютъ они около 11 часовъ дня. Обѣдъ всегда состоитъ изъ двухъ блюдъ, супу и къ нему пареной будды или бобовъ, макаронъ, вареныхъ овощей и проч. За обѣдомъ пьютъ ханшинъ также въ значительномъ количествѣ. Послѣ обѣда и отдыха всѣ снова идутъ на работу. Въ 6 часовъ вновь ѣдятъ горячую пищу (ужинаютъ), одно блюдо. Лѣтомъ, послѣ ужина опять работаютъ до захода солнца. Варятъ все безъ соли, но ѣдятъ все съ острыми и солеными приправами, каковыми являются: зеленыя сѣмена луку, зеленый и соленый стручковый перецъ, толченый красный стручковый перецъ, зеленая петрушка, укропъ, китайская рѣдька, которую рѣжутъ тонкими и длинными полосками. Въ супы кладутся: китайская капуста (не только морская капуста, но и обыковенная кочанная), салатъ, свѣжая или квашеная свекла, свѣжій картофель, мука пшеничная, затѣмъ, въ видѣ лапши, китайская вермишель или макароны изъ бобовой муки, древесные грибы и проч.

Древесный грибъ по вкусу мало чѣмъ отличается отъ обыкновеннаго гриба, но имѣетъ какой-то особый ароматъ.

Кромѣ растительныхъ веществъ, китайское населеніе, въ тѣхъ исключительныхъ случаяхъ, когда оно ѣстъ мясо, употребляетъ въ пищу свиное мясо и сало, а также мясо и сало всѣхъ дикихъ звѣрей, при чемъ (какъ говоритъ г. И. Надаровъ) считается съѣдобнымъ всякій звѣрь: енотъ, соболь, хорекъ, барсукъ, бѣлка, бурундукъ, кротъ и крыса. Мяса скотскаго и лошадинаго они не ѣдятъ. Китайцы ѣдятъ какъ дикихъ, такъ и домашнихъ птицъ и всегда разводятъ много куръ. Куриныя яйца очень любятъ. Всякую рыбу ѣдятъ съ удовольствіемъ. Вообще, богатые китайцы и ихъ работники

ѣдятъ хорошо и довольно разнообразно, при чемъ мучная пища преобладаетъ.

Пища бѣдныхъ китайцевъ менѣе разнообразна. Они питаются преимущественно буддой, овощами и отчасти пшеничной мукой, которая по-китайски называется „май-цза". Старики питаются, большею частью, тыквой и кукурузой. Запасы тыквы и кукурузы дѣлаются всегда большіе. Когда тыква дозрѣетъ, часть ея варятъ на пару или пекутъ на угольяхъ незадолго передъ наступленіемъ морозовъ. Когда наступаетъ морозъ, тыква эта выносится на морозъ и сохраняется въ замороженномъ видѣ. Замороженную тыкву передъ употребленіемъ въ пищу разогрѣваютъ. Часть сырой тыквы сохраняется въ фанзѣ, а большая часть ея остается на дворѣ, будучи прикрыта снопами сѣна.

Если китаецъ, при достаткѣ, самъ любитъ поѣсть, то онъ также очень гостепріименъ и всегда радъ угостить своего гостя. На званыхъ большихъ обѣдахъ зажиточные китайцы обыкновенно ѣдятъ очень много блюдъ, подаваемыхъ небольшими порціями; при чемъ, чѣмъ больше блюдъ, тѣмъ обѣдъ считается роскошнѣе.

Коровье молоко и молочные продукты китайцы также не употребляютъ въ пищу. Всѣ кушанья китайцевъ готовятся на растительномъ маслѣ и обильно приправляются чеснокомъ и лукомъ, придающими кушаньямъ специфическій запахъ. Среди суповъ преобладаютъ похлебки: рисовая, бобовая, капустная, ячменная и др.; всѣ эти похлебки обыкновенно тягучи и безвкусны; остальныя же блюда очень прѣсны или очень жирны. Простой народъ любитъ бобовый сыръ, приготовляемый изъ перебродившихъ бобовъ, масла и соли, а также квашеные и вареные овощи, рыбу и т. п.

Столъ очень зажиточныхъ китайцевъ, особенно въ Южномъ Китаѣ, отличается многими изысканными блюдами, которыхъ, конечно, нельзя встрѣтить у уссурійскихъ китайцевъ; такъ, напримѣръ, у уссурійскихъ китайцевъ вы никогда не найдете соланганы — ласточкиныхъ гнѣздъ — кушанье, которое считается деликатесомъ среди китайцевъ юга Китая; къ числу такихъ же лакомствъ относятся акульи плавники и нѣкоторые сорта рѣдкихъ морскихъ рыбъ и

сухопутныхъ животныхъ. Но мы здѣсь говоримъ преимущественно о. китайцахъ, живущихъ у насъ на Дальнемъ Востокѣ въ числѣ другихъ инородцевъ.

Въ общемъ, можно сказать, что любимымъ, самымъ популярнымъ и преобладающимъ пищевымъ продуктомъ у китайцевъ является рисъ. У китайцевъ много сортовъ риса; есть между прочимъ и очень дорогіе сорта. Рисъ употребляютъ китайцы отваренный въ водѣ.

Китайскій хлѣбъ не имѣетъ ничего общаго съ нашимъ хлѣбомъ ни по вкусу, ни по виду. Это по большей части сыроватыя лепешки, напоминающія комки тѣста или клейстера. Всѣ сорта мѣстнаго хлѣба очень тяжелы вслѣдствіе отсутствія дрожжей, которыя замѣняются иногда содой. Кромѣ прѣсныхъ лепешекъ и блиновъ, китайцы очень любятъ маслянистыя „ѣцза-бо-до“ и жирныя „мань-тоу“, испеченныя на растительномъ маслѣ, и пирожки на свиномъ салѣ съ мясной, рыбной или чесночной начинкой.

Чай китайцы пьютъ во всякое время, даже вмѣсто воды, которую они не пьютъ въ сыромъ видѣ; чай служитъ китайцамъ главнымъ угощеніемъ при всякихъ посѣщеніяхъ и визитахъ. Кромѣ того, китайцы приготовляютъ настойки изъ разныхъ травъ на кипяченой водѣ, рисовый отваръ, а также вино или, вѣрнѣе, дурно очищенный спиртъ, настоенный на разныхъ пряностяхъ. Китайцы пьютъ вино очень умѣренно.

Столъ для обѣда покрывается скатертью только въ богатыхъ домахъ, но блюдъ, тарелокъ, ложекъ, ножей, вилокъ и тому подобныхъ принадлежностей нѣтъ. Кушанья подаются въ болѣе или менѣе плоскихъ чашкахъ, при чемъ жидкія кушанья китайцы глотаютъ прямо изъ чашекъ, а болѣе густую пищу ѣдятъ при помощи особыхъ палочекъ „куай-цзы“ и пальцевъ, которые затѣмъ вытираютъ объ рукава или объ небольшіе куски грубой бумажной матеріи, замѣняющіе собою салфетки. Послѣ окончанія ѣды, многіе китайцы выкуриваютъ одну или нѣсколько трубокъ опіума или табаку.

Ниже мы опять будемъ говорить о пищѣ китайцевъ,

теперь же сдѣлаемъ краткій обзоръ питанія корейцевъ и японцевъ.

Корейцы любятъ поѣсть, такъ же какъ и китайцы, когда они имѣютъ къ тому средства. Главной основой ихъ питанія является рисъ, при томъ хорошаго качества. У корейца два любимыхъ блюда, которыя онъ ѣстъ съ рисомъ: соленая сушеная рыба и особая приправа, главная составная часть которой является „ким-чи"; ким-чи—это своеобразный соусъ, очень крѣпкій, который ѣдятъ съ кислой капустой. Отъ времени до времени, къ этой пищѣ прибавляютъ вареной говядины, нарѣзанной тонкими ломтиками и очень соленой. Кореецъ ѣстъ, сидя на корточкахъ. Передъ нимъ ставится маленькій круглый и очень низкій столъ, на которомъ сервируется сразу весь обѣдъ. Кореецъ все ѣстъ палочками, за исключеніемъ суповъ, для которыхъ у него имѣются ложки.

По побережью Корейскаго полуострова главное корейское кушанье составляетъ вяленая рыба съ чумидзой (крупа), сваренной въ видѣ сухой каши. Корейцы ѣдятъ и свинину, но только тогда, когда есть дохлая свинья. Ѣда запивается корейской національной водкой и китайской „сули".

Въ Кореѣ болѣе нуждающіеся употребляютъ много гречихи, различные бобы, горохъ, корнеплоды и со временъ сношеній съ европейцами—картофель.

Теперь остановимся на питаніи японцевъ. Подобно двумъ предыдущимъ народамъ, *японцы* также — вегетаріанцы. Въ Японіи однихъ только годныхъ въ пищу растеній воздѣлывается болѣе четырехсотъ тридцати. Изъ хлѣбныхъ злаковъ въ Японіи на первомъ мѣстѣ надо поставить лучшій въ мірѣ рисъ. Сначала затопленныя водой, потомъ ярко-зеленыя рисовыя поля придаютъ особую прелесть японскому сельскому виду. Японцы столѣтіями приспособились разводить и культивировать у себя рисъ. Пшеница, ячмень и гречиха занимаютъ у японцевъ второстепенное мѣсто. Въ то время, когда рисъ растетъ на болотистыхъ мѣстахъ (или искусственно орошаемыхъ), на сухихъ воздѣланныхъ поляхъ Японіи растутъ не злаки, а бобовыя растенія. Множество ихъ служатъ въ Японіи въ качествѣ пищевыхъ продуктовъ

для человѣка и, главнымъ образомъ, *японская соя*—растеніе, дающее особую ѣдкую приправу къ столу, безъ которой не обходится самый бѣдный японецъ. Соя чрезвычайно питательна; она почти такъ же питательна, какъ мясо. Картофель въ Японіи особый — онъ сладкій и гораздо вкуснѣе нашего. Рѣдька вырастаетъ въ Японіи болѣе, чѣмъ въ два аршина длины. У японцевъ имѣется до шестнадцати красныхъ водорослей, пять бурыхъ и нѣсколько зеленыхъ, которыя идутъ также въ пищу. Это и есть разные сорта такъ называемой морской капусты (Laminaria japonica).

Грибы японцы искусственно разводятъ на гнилыхъ деревьяхъ; въ 1890 г. древесныхъ грибовъ было продано изъ Японіи за границу болѣе чѣмъ на пять милліоновъ рублей. Плоды и ягоды Японіи не вкусны и водянисты; причиной этого служитъ дождливое лѣто. Лучшій изъ плодовъ — „каки". Онъ краснаго цвѣта и величиною въ кулакъ; вкусомъ — нѣчто среднее между сливой и абрикосомъ. Японскіе мандарины, т. е. небольшіе апельсины, хорошо извѣстны и во многихъ европейскихъ центрахъ.

Въ виду того, что рисъ у японцевъ играетъ въ ихъ питаніи выдающуюся роль, то три главные момента ихъ питанія носятъ даже названія: утренній, полуденный и вечерній рисъ. Это значитъ: завтракъ, обѣдъ и ужинъ. Бѣдный обитатель горъ кормится гречихой, ячменемъ, пшеницей. Эти послѣдніе японцы покупаютъ рисъ только для дѣтей, стариковъ и больныхъ. Японцы считаютъ рисъ лучшимъ питательнымъ средствомъ и вмѣстѣ съ нимъ бѣлую рѣдьку или плоды яичнаго дерева, какъ приправу къ каждому обѣду. Изъ мѣстныхъ овощей особенно распространены японскія „каки" и „биву", а затѣмъ также и большинство европейскихъ овощей. Животную пищу доставляетъ море; море даетъ японцамъ разныхъ рыбъ, раковъ и мягкотѣлыхъ. Столъ зажиточнаго японца никогда не обходится безъ яйца. Какъ говорятъ, японское кулинарное искусство стоитъ на высокой степени развитія, и рыбныя блюда японцевъ цѣнятся гастрономами выше европейскихъ. Чай и рисовая водка — „сакэ" употребляются японцами въ изобиліи. Чай заключаетъ каждый обѣдъ и предлагается при каждомъ по-

сѣщеніи; его предлагаютъ даже въ I классѣ желѣзныхъ дорогъ. „Сакэ" или рисовая водка пьется и передъ обѣдомъ.

Теперь скажемъ нѣсколько словъ *о другихъ* мелкихъ *инородцахъ* какъ-то: *гольдахъ, орочонахъ, манеграхъ*, и пр. Часть этихъ инородцевъ питается преимущественно мясомъ дикихъ звѣрей: козуль, лосей, оленей, а также и рыбой; другіе же — тоже вегетаріанцы. Мучной пищи они употребляютъ очень мало, зато овощей ѣдятъ много. Подспорьемъ являются ягоды: смородина, брусника, рябина и въ особенности черемуха, которую сушатъ и заготовляютъ на зиму а также плоды шиповника, сибирской яблони и амурскаго винограда.

Опять перехожу къ китайцамъ и теперь *исключительно* уже на основаніи своихъ *личныхъ наблюденій* по поводу пищевыхъ продуктовъ этого народа.

Во время моего посѣщенія Манчжуріи, я нѣсколько разъ бывалъ на манчжурскомъ базарѣ въ окрестностяхъ Харбина и тамъ имѣлъ возможность видѣть разныя пищевыя вещества китайцевъ и манчжуръ. Китайцы продавали разные сорта овощей на этомъ базарѣ часто въ одиночку; въ такомъ случаѣ, въ одной изъ нѣсколькихъ корзинъ у нихъ сохранялись растительные продукты. Около такой корзины китаецъ-продавецъ сидитъ на корточкахъ и флегматично выжидаетъ покупателей. Впрочемъ, здѣсь же на базарѣ, кажется вслѣдствіе пріѣзда русскихъ, я замѣтилъ и нѣсколько мясныхъ лавокъ съ разными сортами мяса, которое продавали китайцы. Въ другихъ же китайскихъ небольшихъ лавочкахъ или ларькахъ можно было пріобрѣсти своеобразную китайскую вермишель и еще одинъ сортъ интересной китайской вермишели, приготовленной изъ прессованной муки кукурузы; эти два сорта китайской вермишели мною привезены изъ путешествія въ числѣ другихъ этнографическихъ коллекцій. Въ Манчжуріи вблизи самыхъ деревень разводится кукуруза, а дальше отъ деревень поля покрыты разными сортами китайскаго проса и преимущественно особаго рода злака, называемаго *гаолянъ*.

Изъ зеренъ гаоляна китайцы гонятъ водку (ханшинъ), а



также приготовляютъ крупу. Не разъ по манчжурскимъ дорогамъ, проходя изъ одной деревни въ другую, я встрѣчалъ оброненную на дорогѣ или брошенную кожуру и стручки краснаго перца, столь любимаго китайцами. Затѣмъ здѣсь, на манчжурскомъ базарѣ, я видѣлъ въ большомъ количествѣ разные сорта китайской чечевицы, изъ которой мѣстные жители приготовляютъ похлебку.

Возвращаясь изъ Манчжуріи въ Азіатскую Россію, по дорогѣ, въ городѣ Санъ-синѣ, мнѣ случалось видѣть отправляемыхъ отсюда для продажи фазановъ, которыхъ сами манчжуры и китайцы также охотно употребляютъ въ пищу; они ихъ прикармливаютъ особыми хлѣбными зернами, а затѣмъ ловятъ при помоши силковъ или деревянныхъ капкановъ.

По пріѣдѣ моемъ во Владивостокъ, служившіе у меня китайцы питались преимущественно растительной пищей, хотя охотно ѣли и говядину, мало употребляемую ими на ихъ родинѣ.

Во Владивостокѣ китайцы охотно ѣдятъ морскихъ крабовъ (родъ гигантскаго омара). Въ то время, какъ русскіе приготовляютъ краба, кипятя его въ водѣ, китайцы любятъ дѣлать кушанье изъ краба нѣсколько иное. Однажды, служившій у меня китаецъ спросилъ меня, не желаю ли я попробовать кушанье изъ краба, приготовленное по тому способу, какъ ѣдятъ ихъ китайцы. Изъ огромной клешни этого гигантскаго ракообразнаго китаецъ вынулъ мясо, прокипятилъ его и нарѣзалъ длинными и тонкими ломтиками, затѣмъ онъ пересыпалъ эти ломтики густо перцемъ, обильно полилъ все кушанье крѣпкой китайской соей и посолилъ. Получилось своеобразное блюдо, благодаря приправамъ слишкомъ пикантное, но на видъ грязноватое, какъ вообще всѣ китайскія кушанья.

Любимое блюдо китайцевъ составляютъ также трепанги. Это особый видъ голотурій (Holoturia), вродѣ толстаго червяка, который водится по побережью нашего Южно-Уссурійскаго края. Во Владивостокѣ фунтъ сушеныхъ трепанговъ продается копѣекъ по сорокъ; вообще трепанги среди китайцевъ считаются очень лакомымъ блюдомъ, вѣрнѣе

приправой къ кушаньямъ; они ѣдятъ ихъ и съ сахаромъ, и (при другомъ приготовленіи) съ острыми приправами въ родѣ сои, крѣпкаго перца и соли. Очень возможно, что трепангъ представляетъ собою питательную и своеобразную пищу, за что онъ и цѣнится китайцами. Къ сожалѣнію, хотя на нашемъ Дальнемъ Востокѣ и добывается большое количество трепанговъ и вывозятся они также въ большомъ количествѣ въ разные портовые пункты Китая, Кореи и Японіи, но у насъ не производилось никакихъ изслѣдованій относительно его питательности и вообще его вліянія на организмъ въ смыслѣ пищевого продукта; а между тѣмъ это было бы крайне важно, такъ какъ, во-первыхъ, онъ встрѣчается еще массами на русскомъ Дальнемъ Востокѣ; во-вторыхъ, могъ бы въ нѣкоторыхъ случаяхъ (быть можетъ при другомъ приготовленіи) служить, какъ пищевой продуктъ и, въ-третьихъ, онъ легко консервируется въ сухомъ видѣ.

Къ числу такихъ же морскихъ продуктовъ, добываемыхъ у нашего побережья Японскаго моря, принадлежитъ морская капуста; она вывозится сотнями тысячъ пудовъ изъ Южно-Уссурійскаго края и считается хорошимъ сортомъ (владивостокская) среди китайцевъ, корейцевъ и японцевъ, потребляющихъ ее въ видѣ пищевого продукта. Она отправляется за границу (т. е. въ азіатскіе порты) въ видѣ массивныхъ связокъ, имѣющихъ до 30 и болѣе фунтовъ вѣса; каждая такая связка имѣетъ болѣе 1/2 арш. длины, при 1/4 арш. въ поперечникѣ.

Листья морской капусты растутъ на каменистомъ днѣ у береговъ нашего Уссурійскаго края, и также у береговъ Японіи; добывается она со дна моря (въ этихъ мѣстахъ море обыкновенно очень прозрачное) при помощи особаго рода деревянныхъ трезубчатыхъ вилъ, на которыя она наматывается. Морская капуста — это особаго рода гигантская водоросль—Laminaria sacharina seu japonica. Листья ея предварительно высушиваются на берегу, на пескѣ, а затѣмъ связываются въ вышеупомянутыя пачки и везутся, въ видѣ такого сухого консерва, въ азіатскіе порты Китая, Кореи и Японіи. Не могли ли бы мы утилизировать какъ пищевой

продуктъ эту морскую капусту, тѣмъ болѣе, что она, какъ говорятъ, очень питательна и имѣетъ массу хорошихъ свойствъ въ качествѣ приправы къ другимъ пищевымъ продуктамъ? Насколько мнѣ извѣстно, ни анализа, ни опытовъ въ пищевомъ отношенiи русскiе изслѣдователи надъ морской капустой не производили. А между тѣмъ она современемъ, очень возможно, войдетъ въ число нашихъ пищевыхъ веществъ среди русскихъ жителей Дальняго Востока. Морская капуста продается во Владивостокѣ по 40—50 к. за связку въ 30—35 фн.

Близь Владивостока, кромѣ трепанга и морской капусты—я уже говорилъ—водится гигантскiй морской ракъ или крабъ. Впрочемъ, русскiе жители Владивостока уже охотно употребляютъ этого краба въ пищу, приготовляя его въ вареномъ видѣ. Цѣна его, сколько помнится, 15—20 коп. за штуку. Съѣвши одного краба, можно быть вполнѣ сытымъ цѣлый день, что я испыталъ лично, во время своего пребыванiя въ Уссурiйскомъ краѣ.

Близь Владивостока и по всему морскому побережью Южно-Уссурiйскаго края водится особаго рода морская устрица, называемая здѣсь китайцами „хай-лидза“.

Однажды, во время моего пребыванiя на островѣ Путятинѣ, въ Японскомъ морѣ, у владѣльца острова, г. Старцева, подавали супъ, сдѣланный изъ хай-лидзы. По правдѣ сказать, слизнякъ хай-лидзы (онъ имѣетъ видъ нашей рѣчной ракушки; она длинная и узкая) мало напоминаетъ собою черноморскихъ или средиземноморскихъ устрицъ; по вкусу онъ болѣе похожъ на обыкновенную водяную улитку. Ѣдятъ китайцы хай-лидзы также сырыми, прямо глотая слизняка, какъ мы глотаемъ устрицъ; наконецъ его ѣдятъ и въ поджаренномъ видѣ.

Еще по Сунгари, во время моего проѣзда по Манчжурiи, мнѣ приходилось замѣчать, что многiе мѣстные жители употребляютъ тамъ въ большомъ количествѣ рыбу, которая водится въ обильномъ количествѣ въ рр. Сунгари и въ Амурѣ. Наиболѣе распространенные сорта—*кэта* и *горбуша*. Ѣдятъ ихъ китайцы въ вяленомъ и соленомъ видѣ. Также употребляется ими много другихъ рыбъ, водящихся въ Сун-

гари и Амурѣ и, кромѣ того, мало вкусное мясо гигантской (достигающей болѣе 3 аршинъ) рыбы, носящей у мѣстныхъ русскихъ названіе *калуга* (въ родѣ нашей бѣлуги); ея латинское названіе Huso orientalis.

Во Владивостокѣ, гдѣ можно достать много морскихъ рыбъ, китаецъ не брезгаетъ даже такими рыбами, которыхъ ни за что не будетъ употреблять въ пищу нашъ русскій переселенецъ. Напримѣръ, морская „рыба-собака", считаемая даже китайцами ядовитой, употребляется все-таки ими въ пищу; только они вырѣзываютъ въ ней предварительно (передъ варкой и употребленіемъ въ пищу) какую-то незначительную ея внутреннюю часть (кажется желчь?), считаемую ядовитой; послѣ этого рыба безъ вреда можетъ употребляться въ пищу. Но мясо ея не вкусно. Охотно ѣдятъ китайцы и сушеную камбалу мѣстной породы. Употребляются въ пищу китайцами и осьминоги, какъ я лично наблюдалъ въ Южно-Уссурійскомъ краѣ.

Въ описываемыхъ мѣстахъ, около китайскихъ фанзъ, росъ почти всегда китайскій лукъ, очень любимый китайцами и корейцами. Его любятъ и наши переселенцы Южно-Уссурійскаго края. Этотъ лукъ гораздо вкуснѣе нашего лука; онъ служитъ хорошимъ противоцынготнымъ средствомъ (черемша).

Остановимся еще на китайскомъ земляномъ орѣхѣ „пинодѣ", который служитъ подспорьемъ къ пищѣ китайцевъ и который легко и очень выгодно разводить въ сельскомъ хозяйствѣ. Хотя родиной пинода считается экваторіальная Америка, но его разводятъ въ большомъ количествѣ также и въ Китаѣ (отсюда и названіе этого земляного орѣха— „китайскій орѣхъ"). Китайцы ѣдятъ пинодъ въ поджаренномъ видѣ, употребляя его какъ лакомство. Этотъ же китайскій земляной орѣхъ, поджаренный и растертый, кладется въ китайскія кушанья вмѣсто масла. Особенно пригоденъ земляной орѣхъ для разныхъ похлебокъ и суповъ. Это продуктъ очень питательный и очень дешевый: на мѣстѣ пудъ китайскаго земляного орѣха стоитъ всего 1$^{1}/_{2}$ рубля. Во Владивостокѣ онъ, конечно, гораздо дороже; его тамъ китайцы продаютъ кружками, оцѣнивая каждую кружку въ

нѣсколько копѣекъ; при этомъ орѣхи продаются уже слегка поджаренными, т. е. готовыми къ употребленію въ пищу Рыночная цѣна въ Россіи этого китайскаго орѣха 8 руб. за пудъ (въ С.-Петербургѣ—20 к. фунтъ, въ розничн. продажѣ).

Водяной орѣхъ (Trapa natans. L.), называемый по-китайски (по нашимъ записямъ) „лин-дза", идетъ въ пищу среди китайцевъ въ видѣ лакомства; затѣмъ, изъ него же приготовляютъ и муку, которая можетъ служить для печенія особаго хлѣба. Кстати, этотъ водяной орѣхъ (принадлежащій къ вымирающимъ растеніямъ) почему-то встрѣчается на нашемъ Дальнемъ Востокѣ еще въ большомъ количествѣ. Напримѣръ, на упомянутомъ уже островѣ Путятинѣ мною было констатировано громадное количество водяного орѣха, росшаго въ озерахъ этого острова. Можетъ ли имѣть значеніе примѣненіе этого водяного орѣха въ качествѣ пищевого продукта Дальняго Востока для русскихъ? Я думаю, что да. Мнѣ передавали, что во время бывшаго какъ-то въ Уссурійскомъ краѣ неурожая, цѣлая деревня питалась тамъ мукой водяного орѣха, которая служила замѣной пшеничной муки. На этотъ вопросъ слѣдуетъ обратить серьезное вниманіе, такъ какъ водяной орѣхъ встрѣчается въ очень большомъ количествѣ во многихъ озерахъ нашего Дальняго Востока (Южно-Уссурійскаго края).

О китайскомъ пивѣ и о китайской водкѣ—ханшинѣ мы уже говорили въ свое время, разсматривая опьяняющіе напитки нашихъ инородцевъ. Скажемъ еще нѣсколько словъ о китайскомъ сахарѣ.

Китайскій сахаръ, какъ безпошлинный, запрещенъ къ продажѣ въ нашемъ Уссурійскомъ краѣ, но тайно его все-таки можно достать даже во Владивостокѣ. Владивостокскіе китайцы предпочитаютъ свой китайскій сахаръ нашему. Китайскій сахаръ, повидимому, тростниковый.

Есть три сорта китайскаго сахара, это: 1) черный китайскій сахаръ, называемый (по моимъ записямъ) по-китайски „тхун-тхау"; 2) красный китайскій сахаръ, и 3) бѣлый китайскій сахаръ или сахаръ леденецъ. Самый дорогой изъ нихъ это бѣлый китайскій сахаръ и самый дешевый—черный. Всѣ три сорта китайскаго сахара приготовляются очень

грязно. Впрочемъ, дѣйствительно, вкусъ китайскаго сахара своеобразенъ и отличается отъ нашего. Напримѣръ, черный китайскій сахаръ: онъ мягкій, разсыпчатый и таетъ во рту; также и красный. Степень сладости ихъ, повидимому, больше нежели нашихъ. Наименѣе очищенный—это черный сахаръ; наиболѣе очищенный—бѣлый сахаръ. Собственно говоря, бѣлый сахаръ не бѣлаго цвѣта, а желтоватаго; въ немъ попадается много прозрачныхъ кристалликовъ желтоватаго цвѣта, напоминающихъ кусочки нашихъ свѣтло-желтыхъ леденцовъ. Этотъ желтый сортъ сахара полупрозраченъ, между тѣмъ какъ два первые сорта непрозрачны. Черный сахаръ не вполнѣ чернаго цвѣта, а только темнаго; красный же сахаръ (немного болѣе очищенный, нежели черный) красновато-бураго цвѣта. Наиболѣе цѣнится китайцами ихъ сахарный леденецъ или очищенный желтый (бѣлый) сахаръ.

Китайцы большіе любители всевозможныхъ сладостей. Всѣ китайскія сладости приготовляются очень грязно и могутъ служить для удовлетворенія только такого грязнаго народа, какъ сами китайцы. Но во Владивостокѣ китайцы, правда, продавали свои сладости и русскимъ. Такъ, на улицахъ Владивостока, въ началѣ весны, мнѣ приходилось встрѣчать около базара китайца, продававшаго длинныя, блестящія, матово-кремоваго цвѣта палочки, сдѣланныя, вѣроятно, изъ сахара-леденца съ прибавленіемъ муки; это лакомство онъ предлагалъ прохожимъ, называя свой товаръ: „липучки“. Масса еще другихъ разныхъ китайскихъ сладостей: засахаренные орѣхи, лепешки, приготовленныя изъ особой муки на какомъ-то растительномъ маслѣ (которыя я купилъ въ Манчжуріи) и прочее—все это истребляется китайцами въ большомъ количествѣ.

Какъ можно видѣть изъ содержанія нашей статьи, практическое значеніе для русскихъ могутъ имѣть только такіе продукты китайцевъ, какъ, напр., морская капуста, водяной орѣхъ (мука его), можетъ быть, трепанги, китайскіе земляные орѣхи, бобы-соя, гаолянъ, чумидза и т. под.; что касается до другихъ пищевыхъ продуктовъ китайцевъ и корейцевъ, то обращаемъ особое вниманіе будущихъ изслѣдователей

на всевозможные сорта съѣдобныхъ травъ китайцевъ и корейцевъ, изъ которыхъ эти инородцы дѣлаютъ разные сорта супа, питаясь ими часто сплошь цѣлые мѣсяцы, а затѣмъ также на разные сорта китайскихъ злаковъ; вотъ эти-то растительныя вещества современемъ, быть можетъ, будутъ введены въ число пищевыхъ продуктовъ у русскаго жителя Южно-Уссурійскаго края. Но потребуется еще очень много опытовъ, анализовъ и наблюденій надъ вліяніемъ той или иной пищи на организмъ человѣка. И это, конечно, не замедлитъ сдѣлать наша европейская, т. е. въ данномъ случаѣ русская наука, обратившая въ послѣднее время свое особое вниманіе на изученіе (все еще такъ мало намъ знакомаго) русскаго Дальняго Востока.

В. П. Врадій.

